



Frittelle alle erbe aromatiche con pate' di salmone

Tempo: 15 min Difficolta': 2 Prodotto: Pate' di Salmone

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Pate' Salmone Rio Mare
- 225g di farina
- 2 uova
- 2,5dl di latte
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 50g di panna fresca
- burro
- prezzemolo
- aneto e erba cipollina tritati
- sale

Procedimento

1. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi, intiepidite il latte, fatevi sciogliere il lievito, unite la farina, i tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Aggiungete 50g di burro sciolto, le erbe aromatiche sminuzzate, infine montate a neve e tuorli d'uovo e la panna e incorporateli con delicatezza al composto.
2. Lasciate riposare per qualche minuto il composto, ungere con un poco di burro un padellino antiaderente e cuocervi il composto a cucchiaiate in modo da ottenere delle frittelline che farete dorare sui due lati.
3. Servire i frittelle tiepide con il pate' di salmone da spalmare nel momento di consumo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI